
Dynia z pomidorami

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1217 razy.

Kuchnia węgierska

1 młoda dynia (ok. 2 kg)

sól

50 g tłuszczu

3 łyżki octu

3 łyżki mąki

wywar z mięsa

3 łyżki posiekanej cebuli

100 g przecieru pomidorowego

Dynię obrać i ostrożnie wydrążyć łyżką stołową. Miąższ utrzeć na grubej tarce, posolić, polać octem, odstawić, a po 15 min. dobrze wycisnąć. Mąkę podsmażyć na tłuszczu, zrumienić w niej posiekaną cebulę, dodać dynię i przecier pomidorowy i zalać taką ilością wywaru z mięsa, aby potrawa była gęsta. Gotować tak długo, aż dynia się rozgotuje.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD